

CHF Vorspeisen & Suppen

- 11 Grüner oder gemischter Salat
- 11 Randensalat mit frischem Meerrettich
- 27 80g Beefsteak Tatar mit Toast & Butter
- 16 Kalbscarpaccio mit Assam-Pfeffer, kurz gebraten mit pikantem Muskat-Kürbissalat
- 15 Nüsslisalat mit Brotcroûtons, Speck, Ei & Champignons an leichtem „Chnobli-Dressing“
- 9 Emmentaler Kartoffelsuppe mit Brotcroûtons
- 7 Tagessuppe

CHF Fleisch

- 27 Rosaly's G'hackets mit Hörnli, Öpfelmues
- 36 Mägenwiler Mistkratzerli im Ofen knusprig gebraten (35Min) mit hausgemachten Spätzli
- 29 Geschnetzelte Kalbsleber (140g) in Butter gebraten mit Huus-Riis
- 46 Züri Geschnetzelttes vom Kalbs-Filet (120g) mit Rösti
- 36 Wienerschnitzel vom Kalbsbäggli mit Kartoffelsalat
2 zusätzlich mit Preiselbeer-Meerrettichsauce
- 42 Cordon-bleu „Rosaly's“, Pommes frites
- 49 Entrecôte 250gr oder
- 59 Rindsfilet 200gr „Café de Paris“ mit Pommes frites à discrétion
- 42 Lamm Rack mit karamellisiertem Knoblauch, Schwertbohnen & Rosmarin-Kartoffeln
- 42 Rindsfilestreifen (140g) „Stroganoff“ Paprikarahmsauce mit Peperoni, Salzgurken & Champignons dazu Spätzli
- 23 Original Sternen Grill Bratwurst, Rösti
- 26 Pouletbrust-Spiessli oder
- 36 Kalbspaillard mit Salat, Senf-Zucker- oder Cocktailsauce

Schweizer Kalbs-Kotelette (ca.400g)

- 59 aus dem Zürcher Oberland **Swiss Premium Quality**
Beilage nach ihrer Wahl
Aus Edi Gut's Metzgerei in Uitikon-Waldegg beziehen wir diese zarten und saftigen Koteletts von erstklassiger Schweizer Qualität.

CHF Vegetarisch

- 25 Chässpätzli mit Spiegelei und Bröösmeli, Öpfelmues
- 25 Aelpler Magronen mit Röstzwiebeln, Öpfelmues
- 28 Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Steinpilzrahmsauce

CHF Fisch

- 34 Zanderfilet mit Zitronen-Rosmarinkruste
Tomaten-Zucchettigemüse und Bratkartoffeln mit Oliven